EDITORIAL JM
No. 05

Cocina DULCE

EDICIÓN DE LU

ROSCAS de Reyes

$40.00 USD
HECHO EN M

La ROSCA de Reyes

La tradición de "partir" la Rosca de Reyes el 6 de enero, es una de nuestras costumbres más arraigadas que se enlaza con el Día de la Candelaria, y en ambas, siempre la familia y las amistades están reunidas.

El Principio de la Celebración

Su origen se encuentra cuando Melchor, Gaspar y Baltasar, los Reyes Magos, salieron de distintos puntos y se encontraron en el Oriente con el mismo fin de ir a Belén a adorar al Niño Dios, entonces le regalaron oro (por ser un rey), incienso (por ser un hombre) y mirra (por tratarse de un dios).

Así que cada 6 de enero los niños reciben juguetes, dulces o regalos que son obsequiados por los Reyes Magos, quienes los dejan en la madrugada de dicho día.

La Rosca de Reyes es un pan dulce adornado con fruta cristalizada o confitada, y se disfruta el día de la llegada de los Reyes Magos; en la mañana, los niños gozan con lo que ellos les trajeron, y por la noche, meriendan la rosca acompañada de chocolate, café o leche.

La tradición de los tamales

Esta costumbre llega a México a través de los españoles y los franceses, en la Nueva España se introducía en la masa de la rosca una haba seca que simbolizaba la realeza del Niño Dios, y al cortar la rosca, quien encontraba la haba era el rey de la reunión y se convertía en el compadre del anfitrión de la merienda.

A mediados del siglo XIX, se acostumbraba que durante la merienda de dicho día, se reunieran los compadres con sus respectivas familias, y en un sombrero, se pusieran papelitos con el nombre de las mujeres solteras, y en otro, los nombres de los hombres solteros; luego cada uno sacaba un papelito de los sombreros con el fin de formar parejas, algunas de ellas demostraban indiferencia y otras su gran gusto llegando a convertirse en novios, en ocasiones incluso hasta el matrimonio.

Con el paso del tiempo, las costumbres han sido modificadas y actualmente en la rosca se introducen "muñequitos" de plástico o de porcelana, en lugar de las habas. La tradición de la rosca tiene además un toque de inquietud ya que quienes "saquen el niño", o comúnmente llamado "muñeco", oculto en la rosca, serán quienes inviten los tamales y el atole el 2 de febrero, Día de la Candelaria.

Algunas personas acostumbran vestirlo y llevarlo a bendecir ese mismo día, lo cual resulta un poco complicado para las madrinas ya que por el tamaño se limitan los atuendos, sin embargo, hay gente especialista en ello.

El compartir la Rosca de Reyes también simboliza la comunión, su forma antes redonda y ahora ovalada alude al cielo, y el "muñequito" al Niño Dios. Por todos estos motivos, su revista Cocina Dulce los invita a seguir conservando esta deliciosa tradición y seguirla difundiendo entre los jóvenes y los niños, recuerde que el 2 de febrero es el día de la "tamaliza" y se tienen que vestir los niños (muñequitos) de la rosca, además de llevarlos a bendecir en la misa.

Referencia bibliográfica

Iglesias y Cabrera Sonia, Salinas Álvarez Samuel, *El pan nuestro de cada día, sus orígenes, historia y desarrollo en México*, CANAINPA, México, 1997, pp. 404-411.

Frutos y Semillas Dulc

Además de los ingredientes básicos de la Rosca de Reyes, también necesitamos algunos frutos tradicionales como el acitrón, el ate, la naranja y el higo cristalizad para darle un toque colorido. La mayoría de éstos pueden guardarse por varios meses en un lugar fresco y seco, pero evite refrigerarlos para que no se endurezcan.

Acitrón

Es el dulce de biznaga que se cristaliza en azúcar, obteniendo un dulce típico mexicano que se comercializa en cuadros o barras. Su color natural es amarillo claro pero se puede conseguir de diversos colores.

Naranjas cristalizadas

También llamadas acitrón de naranja o cáscaras de naranja confitadas, las cuales se cuecen en un poco agua para quitarles lo amargo y enseguida en agua limpia con azúcar y semillas de anís; después se dejan secar.

Chilacayote

Es un fruto similar a la calabaza redonda, cuando es fresco su corteza es verde con manchas blancas, y su pulpa es blanca, sua pero no dulce. Al cristalizarse también se l llama dulce de chilacayota.

Calabaza cristalizada

Para prepararse, la calabaza se cuece sin cáscara en azúcar, luego se deja secar hasta que se cristalice; es un dulce típico que se acostumbra en las festividades del mes patrio y en el día de muertos, se vende por trozos.

Camote cristalizado

Se elabora igual que la calabaza; es un dulce tradicional mexicano que se vende en rebanadas generalmente circulares, y las hay de color amarillo, ámbar y rojo.

Higos caramelizados

También llamados cristalizados, se cuece almíbar pero con cáscara para después de secar; por lo regular, se utilizan higos verd que no estén muy maduros para evitar qu hagan puré.

Limones rellenos

Son un dulce típico de la región central de México; se les retira la pulpa para ahuecarlos, se cuecen con agua y azúcar, se dejan secar y después se rellenan con cocada blanca.

Piña cristalizada

Se prepara igual que las frutas anteriore puede cortarse en bastones o cuadritos y pintarlos con colorante vegetal para, en algunos casos, sustituir al acitrón.

Ate

Con tiras de este dulce también se decoran las Roscas de Reyes. El ate es una pasta o jalea dura de puré de frutas cocidas con azúcar; los sabores más comunes son guayaba, membrillo, tejocote y fresa.

Peras y manzanas

Se les retira la cáscara y se cuecen en a con poco agua; la pulpa suave de amba que sean un dulce delicado, además de delicioso aroma.

Ingredientes Básicos

Los ingredientes básicos para la elaboración las Roscas de Reyes o de cualquier pan son l harina de trigo, la mantequilla, el huevo, el a o la leche, la levadura y el azúcar, además de tradicionales frutos para decorar.

Levadura

Es un microorganismo que produce la fermentación de la masa; para lograrlo, tiene estar hidratada, esto hace que la masa dupliq su volumen estando a una temperatura cálid

Ralladuras naturales

Se obtienen de la cáscara o corteza del limón naranja, a través de un rallador fino; sólo rás sin llegar a la capa blanca ya que puede amar Por cada kilogramo de harina puede utilizar ralladura de 2 naranjas o 4 limones.

Mantequilla

Use la que no tiene sal para evitar alteracione en el sabor de la receta; guárdela en refrigeración dentro de un recipiente de plást con tapa o en su envoltura, así no absorberá l aromas de otros alimentos.

"Niños"

Son figuritas de plástico o de porcelana que representan al Niño Dios. Tienen la forma d un niño; puede adquirirlos en las tiendas de materias primas, hay de distintos colores y tamaños.

Coco con cáscara

Se elabora con pulpa de coco con un poco de su piel café, se ralla o se muele para después cocerse con azúcar o piloncillo y un poco de agua; dependiendo de la región, se cuece con leche y canela.

Coco sin cáscara

A diferencia del anterior, es sólo pulpa de coco rallada o molida; se recomienda para las Roscas de Reyes ya que al ser un dulce seco no altera el sabor de la receta ni humedece el pan.

Almendras

Utilizadas para hacer jamoncillo, turrones y como complemento de recetas dulces y saladas. Lo más recomendable es retirarles la piel aunque su consumo no es dañino.

Almendra fileteada

Las almendras se limpian o se les retira la piel y se rebanan aún frescas; se emplean para decorar las Roscas de Reyes o adicionarlas en la masa de la misma.

Nuez

Se le llama nuez encarcelada o alargada, sólo se come seca; es utilizada ampliamente en la repostería y los platillos navideños.

Pasas doradas

También se conocen como pasas de corintio o rubias; son pequeñas, dulces y de color amarillo claro.

Pasas grandes

Son uvas que pasan por un proceso de secado, el cual hace que sean un poco más dulces que cuando son frescas. Al hervirlas, se hidratan y casi triplican su tamaño.

Pasas chicas

Utilizadas en la repostería y la panadería; por su tamaño, son ideales para decorar.

Equipo Necesario

Elaborar Roscas de Reyes no requiere de equipo o utensilios sofisticados, aunque en la industria panificadora actual se cuentan con grandes batidoras y hornos que facilitan y agilizan la producción. En nuestra casa, necesitamos una báscula, la cual bien puede sustituirse por tazas y cucharas, una espátula, un recipiente para leudar la masa, una charola y una estufa con horno convencional, además de los siguientes:

1 Batidora con aditamentos

Se recomienda para facilitar los procesos de batido de la masa. Los aditamentos que se requieren son la pala y el gancho.

2 Tazas medidoras

Son tazas de diversos tamaños que permiten medir líquidos y sólidos por tazas completas o en fracciones de las mismas. Una taza de tamaño regular tiene 240 ml de capacidad.

3 Cucharas medidoras

Por lo regular, se vende el juego con varias cucharas en las cuales se especifica una medida de manera individual; en la panadería y la repostería, las cantidades siempre deben ser exactas.

4 Tenedor

Se emplea para ayudar a disolver la levadura en el agua tibia, sin embargo, puede sustituirse con una cuchara o una palita de madera limpias.

5 Tazón

Se utiliza para dejar reposar alguna preparación o un ingrediente; los tazones de vidrio son más recomendables que los de plástico, ya que no conservan colores, olores ni sabores.

6 Espátula

Es una palita de plástico bastante útil para retirar la masa pegada en el tazón de la batidora o en la mesa de trabajo; puede ser mediana o grande.

7 Raspa

También conocida como raspador de masa, es de plástico y su función principal es quitar y despegar la masa pegada en la mesa de trabajo.

8 Recipiente grande

Se recomienda para dejar reposar la masa, de preferencia utilice uno de plástico ya que si es de metal acelera el proceso de fermentación de la masa pero la reseca.

9 Rodillo

Son palos redondos y uniformes que permiten estirar y aplanar la masa; también puede emplear cilindros de madera llamados palotes.

10 Charolas para hornear

Tienen una pequeña pestaña en la orilla; las de aluminio son las más recomendadas ya que son más resistentes que las usadas para hornear galletas.

11 Brocha

Adquiera una especial para repostería, ya que no sueltan cerdas. Hay de diferentes medidas con cerdas de plástico y naturales.

12 Plástico adherente

Se vende por rollo; permite sellar el recipiente con la masa para que se fermente sin permitir que el calor se escape, lo que produce un mejor leudado.

La levadura

Es una masa de fermentación también llamada pata, **ayuda a que la masa tenga más resistencia**, mayor volumen y su proceso de leudado sea más rápido.

La levadura es un microorganismo vivo que es capaz de producir la fermentación de los hidratos de carbono, es decir, cuando las harinas entran en contacto con la levadura hidratada, se fermentan y las masas multiplican su volumen, generando pequeñas burbujas en las mismas.

Existen diversos tipos: la fresca, la granulada y en polvo o instantánea; la más recomendada es la fresca, la cual debe conservarse en refrigeración y sacarse al momento de usar para que no mueran los microorganismos que producen la fermentación. Tanto la levadura fresca como la instantánea se adquieren en tiendas de materias primas, aunque la segunda también se encuentra en autoservicios.

Cuando la levadura tiene contacto con el agua tibia, se inicia el proceso de fermentación, y cuando ya tiene bastantes burbujas, es señal de que ya está lista para agregarse a la harina; una vez que los demás ingredientes han sido incorporados, nos damos cuenta de su efectividad al ver cómo la masa incrementa poco a poco su volumen al dejarse reposar en un lugar caliente.

Receta para masa madre (base de fermentación)

- **1** taza de agua
- **15** g de levadura fresca
  o 5 g de levadura en polvo o granulada
- **3** cucharadas de azúcar
- **200** g de harina de trigo

1. Caliente la mi
del agua (evite q
pase de los 40 °
es decir, debe es
tibia) y disuelva
la levadura en
ella, hágalo en u
refractario.

2. Agregue el az
y poco a poco la
harina; mezcle.
Vierta el agua
restante y mezcl
hasta que los gr
desaparezcan.

3. Déjela reposa
a temperatura
ambiente hasta
haya aumentado
volumen.

Para incluir la masa madre en la receta, agregue sólo el 10% del total de peso de los ingredientes de la rosca, es decir, si pesan 1.230 kg entonces sólo usará 123 g. Esta masa se conserva en congelación de 2 a 3 semanas en un recipiente con tapa. Para mantenerla por más tiempo, retire la mitad y añada la misma cantidad pero de masa madre fresca, amase, deje enfriar a temperatura ambiente y guárdela como se indicó. Cuando la vaya a utilizar, descongélela desde una noche antes en el refrigerador, y antes de integrarla a la masa, manténgala por dos horas a temperatura ambiente.

Receta básica amasado a mano

Rinde 2 roscas de 25 porciones cada una

100 ml de agua tibia • **1** kg de harina de trigo • **160** g de azúcar • **30** g de levadu
• **5** g de sal • **50** g de leche en polvo • **8** huevos • **220** g de masa madre (ver p. 7) •
de mantequilla a temperatura ambiente • **150** g de margarina a temperatura a
• **1** limón, sólo la ralladura • **1** naranja, sólo la ralladura • Aceite vegetal, el nec

1. En el agua, disuelva una cucharada de harina y una de azúcar; agregue la levadura y mezcle hasta disolver, reserve.

2. En la mesa, forme una fuente con la harina; en la orilla, añada la sal y la leche en polvo. Bata los huevos y viértalos en el centro.

3. Adicione la levadura y la masa madre; con una raspa, comience a mezclar los ingredientes de manera que incorpore poco a poco la harina.

4. Siga batiendo hasta que los ingredientes se integren; amase con las manos hasta que obtenga una masa elástica.

5. Continúe con el amasado hasta que al levantar la masa se despegue con facilidad de la mesa y se sienta suave y esponjosa.

6. Agregue el azúcar y mezcle; después la mantequilla y siga mezclando. Añada la margarina y bata hasta lograr una masa homogénea.

7. Amase tomando la masa por la mitad, con ayuda de la raspa, junte los residuos y golpee la masa hasta que se despegue.

8. La masa debe quedar suave y elástica, adicione las ralladuras y amase hasta incorporar; forme una bola.

9. Unte sus manos con un poco de aceite y engrase ligeramente el interior del recipiente. Retire la masa de la mesa y colóquela en éste.

10. Cubra con plástico adherente y déjela reposar hasta que duplique su volumen. Extienda la masa en la mesa y con sus manos ponche la masa, y ya está lista para formar la rosca.

amasado con batidora

Consulte la cantidad exacta de los ingredientes en la receta básica de la página 8.

1. En el agua, disuelva una cucharada de harina y una de azúcar; agregue la levadura y mezcle hasta disolverla, reserve.

2. En el tazón, coloque la harina, el azúcar, la sal, la leche en polvo y las ralladuras; mezcle en la primera velocidad con el aditamento gancho.

3. Mezcle los huevos con la levadura hasta incorporar; agréguelos poco a poco en el tazón y bata en la segunda velocidad.

4. Añada la masa madre y bata hasta integrar; con la espátula, remueva la masa y vuelva a batirla. Siga hasta que se despegue del tazón y tenga una textura esponjosa.

5. Adicione la mantequilla y la margarina, bata hasta obtener una masa homogénea. Remueva con la espátula y siga batiendo hasta que esté elástica y se despegue del tazón.

6. Junte la masa con la espátula y déjela reposar por 5 minutos; vi sobre la mesa de trabajo (de preferencia que sea una base de már

7. Amase de arriba hacia abajo, tomando la masa por la mitad; con la raspa, junte los residuos de la misma y golpéela hasta que se despegue, forme una bola.

8. Unte sus manos con un poco de aceite y también engrase ligeramente el interior del recipiente; retire la masa de la mesa y colóquela en éste.

9. Cubra con plástico adherente y déjela reposar hasta que duplique su volumen; entonces quite el plástico y coloque la masa en la mesa.

10. Extiéndala con sus manos y presiónela suavemente para romper las burbujas y el gas acumulado (a esto se le llama "ponchar la masa"), y ya está lista para formar la rosca.

Recomendaciones generales para elaborar un buen pan

La mayoría de las masas a base de levadura fresca o seca necesitan dos fermentaciones: una después de amasar y otra enseguida de haber formado el pan. El desarrollo de éste depende de la temperatura ambiente, con más calor es menor el tiempo de fermentación.

Las masas hechas con harinas oscuras, como salvado, centeno integral, o similares, absorben más humedad.

Si se utiliza levadura seca, la cantidad debe ser aproximadamente de 10 gramos por cada kilogramo de harina. Si es levadura fresca, será de 30 gramos. Las cantidades de levadura pueden ser variables dependiendo del calor o el frío.

Los tiempos de horneado varían, dependiendo del tamaño del pan (más grande y pesado, más tiempo de cocimiento). Una pieza de 1 kilogramo no se cuece en el mismo tiempo que una de 500 gramos aunque el horno esté a la misma temperatura; el grande siempre demorará más tiempo en cocerse.

Si los panes se ponen a fermentar en moldes, éstos deben tener suficiente espacio para permitir que se desarrollen a su máximo volumen, es decir, en un principio, el molde sólo se llena a la mitad de su capacidad.

El horno debe estar precalentado a la temperatura requerida antes de hornear.

Las masas en general se cubren con plástico adherente para que no hagan costra. Las corrientes de aire se deben evitar, en lo posible, en las áreas en donde se elaboren los panes.

La masa vieja o masa madre, ayuda al sabor, a la textura y a la conservación de las masas que incluyen levadura. Se utiliza en proporción de un 10% con respecto al peso total de los ingredientes.

La temperatura de las masas no deberá exceder los 28 °C después de terminadas de amasar. La temperatura recomendada es de 24 a 27 °C.

Para que la rosca no se pegue en la charola, engrase ligeramente ésta con manteca vegetal.

Un kilogramo de harina de trigo ab entre 500 y 700 mililitros de agua, líquic humedad, dependiendo de la calidad del la molienda de éste. Se entiende por hun agua, leche y huevos. La materia grasa n toma en consideración como líquido o hu

Si bate a mano una masa, siempre ha primero una fuente con la harina la mesa y, en el centro de la misma, pon los ingredientes y mezcle. También se p amasar en un tazón o recipiente. El tier será más largo que si usa alguna máqui

Todas las recetas se pueden dividir por la mitad o, para prueba, en la cuart parte y se sigue el mismo procedimient

En todas las masas que se elaboren con materias grasas, se puede reemplazar la mantequilla por margarina, o bien, utilizar en proporción de mitad de una y mitad de otra.

Bibliografía: Sánchez, Roger, Algo más en repostería y cocina, TRILLAS, *México, 1994,*

Para Agilizar el proceso de fermentado

Cuando la masa esté preparada, déjela reposar para que se fermente e incremente su volumen, para acelerar este proceso, puede ponerla al sol (no muy intenso), cubrirla con plástico adherente y un trapo húmedo, de preferencia blanco.

Otra Forma

1. Ponga a fuego bajo una cacerola c 500 ml de agua; coloque una rejilla y encima el recipiente con la masa cub con plástico adherente.

2. Tape con un trapo húmedo para q masa sude y sea más rápido el proce desarrollo; retire del fuego cuando h duplicado su volumen.

- 2 piezas de acitrón
- 1 ½ tazas de agua
- Colorante líquido vegetal verde y rojo, el necesario

Cómo pintar el acitró

1. Corte el acitrón, a lo largo, en rebanadas de 3 a 4 mm de grosor aprox. Empalme varias y córtelas en bastones de 4 mm de ancho.

2. Haga lo mismo con las demás rebanadas de acitrón, reserve.

3. En el agua, agregue de 5 a 8 gotas de colorante y mueva hasta incorporar.

4. Sumerja los bastones en el agua de manera que queden bien cubiertos; déjelos reposar durante 30 minutos.

5. Escúrralos y déjelos secar en papel de estraza o absorbente.

6. Siga el mismo procedimiento para pin el acitrón de color rojo. También puede u colorantes azul y rosa.

Pasta Dulce

200 g de manteca vegetal*
200 g de azúcar glas, cernida
200 g de harina de trigo
2 yemas
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 o 3 gotas de colorante vegetal amarillo

Preparación:

1. Acreme la manteca a velocidad 2 o 4 con el aditamento pala.
2. Agregue poco a poco el azúcar glas y siga batiendo.
3. Disminuya la velocidad, añada la harina e incremente la velocidad.
4. Adicione las yemas, la vainilla y el colorante; bata (pero no en exceso) hasta incorporar.

**Puede sustituirla por margarina, o bien, mezclar la mitad de ésta con la m de mantequilla. Si emplea sólo manteca vegetal, agregue únicamente dos de extracto de vainilla. Las grasas deben estar a temperatura ambiente.*

Para trabajarla:

1. Esta pasta dulce rinde aproximadamente para 4 roscas medianas, y puede guardarla en un recipiente tapado hasta por 3 semanas en refrigeración.

2. Separe pequeñas porciones de aproximadamente 50 gramos.

3. Aplaste cada una como si fueran tortillitas ovaladas.

4. Distribúyalas en la rosca, de preferencia en los extremos cortos.

Cómo formar una Rosca de Reyes

El amasado es indispensable para obtener un pan esponjoso; una vez que masa haya doblado su volumen, se procede a "poncharla". Para amasarla enharine ligeramente la mesa y forme una bola, presiónela con la parte in de la palma de sus manos y gírela cerca a usted para unirla con la demás tratando de girarla por completo; amase hasta que esté lisa y elástica.

En forma de tira

1. Enharine ligeramente la mesa y sus manos; estire la masa hasta formar una tira de 60 a 90 cm. Extiéndala de manera uniforme con un rodillo hasta que tenga 3 mm de grosor aprox.

2. Enrolle la masa en el rodillo y voltéela para verificar que se despegue. Barnice la superficie con huevo batido y coloque el relleno en el centro.

3. Doble un extremo de la masa hacia adentro de manera que casi cubra el relleno; presione suavemente con la parte inicial de la palma de su mano.

4. Coloque "los niños" y barnice con huevo las orillas; enrolle de manera uniforme y selle al final. Acomode en una charola engrasada y déle forma de modo que las puntas queden casi juntas.

5. Abra una punta, barnice con huevo e introduzca la otra punta, presione y deje la unión hacia abajo. Aplaste suavemente la rosca y barnice la superficie con huevo, decore con la pasta dulce y los frutos cristalizados.

En forma de dona

1. Enharine ligeramente la mesa y sus manos; forme una bola con la masa y con la parte inicial de la palma de su mano vaya formando un hueco en el centro.

2. Ábralo cada vez más al mismo tiempo que estira la dona para darle el tamaño deseado.

3. Colóquela sobre una charola ligeramente engrasada, déle forma y aplástela hasta que tenga 2 cm de grosor aprox. (como mínimo).

4. Barnice la superficie con huevo batido e introduzca "los niñ tratando de ocultar los huecos. Decore con la pasta dulce y los cristalizados.

Rosca de acitrón

- 1 receta de masa básica (vea la pági
- 6 "niños" de plástico

Decoración:

- 1 huevo, batido
- 4 bolitas de pasta dulce
- Acitrón rosa, verde y amarillo, en cuadritos
- ½ taza de azúcar

- Charola engrasada
- Horno precalentado a 180 °C

1. Realice la rosca en forma de dona c
indica en la página 13. Colóquela en l
y barnicela con el huevo. Introduzca "
niños" y tape los orificios. Con la past
forme láminas ovaladas y colóquelas
extremos.

2. Esparza el acitrón y espolvoree el
(sobre todo en la pasta dulce). Horne
minutos o hasta que esté ligeramente

1 receta de masa básica (vea la página 8)
6 "niños" de plástico

Relleno:

5 barras de coco con, desbaratadas
100 g de kiwi confitado, en cuadritos

Decoración:

1 huevo, batido
½ naranja cristalizada, en tiras
40 g de coco rallado
1 cocada amarilla, en triángulos
½ taza de azúcar

- Charola engrasada
- Horno precalentado a 180 °C

Rosca de cocada

1. Realice los dos primeros pasos de la rosca en forma de tira de la página 13. Distribuya el coco y el kiwi. Comience a enrollar y acomode "los niños", siga enrollando.

2. Forme la rosca en la charola y una las puntas como se muestra en la página 13; barnice la superficie con huevo.

3. Decore los extremos con tiras de naran espolvoréelas con el coco rallado; acomo la cocada amarilla y espolvoree el azúcar los huecos; hornee durante 35 a 40 minut hasta que esté ligeramente dorada.

• **1** receta de masa básica (vea la página 8) • **5 a 8** "niños" de plástico

Relleno: • ¼ de rebanada de piña cristalizada, picada finamente • ¼ de camote cristalizado, picado finamente • ¼ de pera cristalizada, picada fi
• ¼ de manzana cristalizada, picada finamente • **3** cucharadas de licor de naranja o brandy • **50** g de almendras tostadas • **50** g de nueces tostad

Decoración: • **1** huevo, batido • Acitrón amarillo, verde rojo y azul, en bastones • ¼ de taza de azúcar • Brillo para repostería, el necesari
• Charola engrasada • Horno precalentado a 180 °C

Rosca con almendras

1. Realice los dos primeros pasos de la rosca en forma de tira de la pág. 13. Revuelva las frutas con el licor y espárzalas sobre la masa. Licue las almendras y las nueces hasta obtener un polvo granulado, espolvoréelo (reserve un poco).

2. Acomode "los niños", enrolle y forme la rosca en la charola; barnice la superficie con huevo y decórela con los bastones de acitrón. Mezcle el azúcar con el polvo de almendras y nueces reservado, espolvoree sobre la rosca.

3. Hornee durante 35 a 40 minutos o
que esté ligeramente dorada. Retire y
enfriar; barnice los lados con el brillo
repostería.

1. Con la masa, forme bolitas de 50 gramos. Enharine sus manos y extienda cada una hasta formar círculos; póngales una cucharada de chocolate (10 g) y un "niño" en algunas; dóblelas a la mitad y selle las orillas.

2. Forme una bolita con cada una; colóquelas en la palma de su mano y gírelas circularmente hasta que desaparezcan las uniones. Barnice las bolitas con huevo y acomódelas en la charola para formar la rosca, deje 5 mm entre cada una.

3. Decore cada bolita con un par de bast de acitrón alternando los colores; hornee durante 50 minutos o hasta que la rosca ligeramente dorada.

Rosca de chocolate

• **1** receta de masa básica (vea la página 8) • **5 a 8** "niños" de plástico
Relleno: **200** g de chocolate oscuro, en trocitos
Decoración: **1** huevo, batido • Acitrón amarillo, verde y rojo, en bastones
• Charola engrasada • Horno precalentado a 180 °C

Rosca de Re

Rosca de queso

• **1** receta de masa básica (vea la página 8) • **5 a 8** "niños" de plástico

Relleno: • **50** g de almendras tostadas • **50** g de nueces tostadas • **150** g de queso chiapas, rallado finamente • **100** g de azúcar • **12** mitades

Decoración: • **1** huevo, batido • **1** receta de pasta dulce (vea la página 12), en láminas ovaladas • Mitades de nuez, las necesarias • Acitrón color natural, verde, rojo y azul, en bastones • ½ taza de azúcar • Brillo para repostería, el necesario • Charola engrasada • Horno precalentado a 180 °C

1. Licue las almendras con las nueces hasta obtener un polvo granulado; en un recipiente, mézclelo con el queso y el azúcar hasta incorporar.

2. Extienda la masa en forma de tira como se muestra en la pág. 13; espolvoree la mezcla anterior y doble una orilla, acomode los "niños" y las nueces de manera alternada.

3. Enrolle poco a poco de manera q quede bien sellada; acomódela en l déle forma y una las puntas como s en la pág. 13. Barnice la superficie c Coloque la pasta dulce en las esqui los espacios libres con las nueces y espolvoree el azúcar. Hornee por 3 minutos o hasta que esté ligeramen

Cuando la rosca esté horneada, déjela enfriar y barnice l superficie, excepto la pasta dulce, con el brillo para repo

Rosca de queso y cajeta

• **1** receta de masa básica (vea la página 8) • **5 a 8** "niños" de plástico

Relleno: **1** paquete chico de queso crema • **100** g de cajeta del sabor de su preferencia • **100** g de pasas • **100** g de mitades de nuez, picadas

Decoración: **1** receta de pasta dulce (vea la página 12) • **1** huevo, batido • Acitrón color natural, verde y rojo, en bastones • 2 cerezas en almíbar • ½ taza de azúcar glas

• Charola engrasada • **1** cortador mediano de pétalos de nochebuena • Horno precalentado a 180 °C

1. Bata el queso hasta acremarlo; agregue la cajeta y siga batiendo hasta obtener una crema suave. Extienda la masa en forma de tira como se muestra en la pág. 13; úntela con la crema de cajeta, espolvoree las pasas y las nueces y distribuya "los niños".

2. Enrolle poco a poco de manera que la tira quede bien sellada; acomódela en la charola, dèle forma y una las puntas como se indica en la pág. 13. Barnice la superficie con huevo.

3. Extienda la pasta dulce, corte 14 pétalos una flor en cada extremo, úntelos con hue pegarlos; decore cada flor con media cere los espacios libres, acomode cruces de aci Hornee durante 35 a 40 minutos o hasta q ligeramente dorada. Espolvoree el azúcar

Rosca. de cajeta

1 receta de masa básica (vea la página 8)
6 "niños" de plástico

Relleno:

100 g de mitades de nuez, troceadas
100 g de pasas
1 cucharada de canela en polvo
• Cajeta del sabor de su preferencia, al gusto

Decoración:

1 huevo, batido
4 bolitas de pasta dulce, en láminas ovaladas
• Acitrón color natural, verde y rojo, en bastones
1 higo cristalizado, en tiras
½ taza de azúcar
• Brillo para repostería, el necesario

• Charola engrasada
• Horno precalentado a 180 °C

1. Extienda la masa en forma de tira como se muestra en la pág. 13. Espolvoree las nueces, las pasas y la canela; vierta la cajeta. Enrolle poco a poco y distribuya "los niños" antes de que la tira quede bien sellada.

2. Acomódela en la charola, dèle f una las puntas. Barnice la superfici huevo. Decore las esquinas con la dulce; acomode el acitrón y el higo alternada, espolvoree el azúcar y h a 40 minutos o hasta que esté un p

Sugerencia Cuando la rosca esté horneada, déjela enfriar y barnice la superficie, excepto la pasta dulce, con el brillo para repostería.

Gelatinas D´Gari, alimentan su imaginación con sabor.

Rellena con

FLAN DE VAINILLA

Rinde 2 roscas de 25 porciones cada una

• 1 receta de masa básica (vea la página 8) • 5 a 8 "niños" de plástico
Relleno: **100** g de ate de guayaba, en cuadritos • **100** g de ate de membrillo, e
• **2** tazas de leche • **1** sobre de Flan D´Gari sabor vainilla • **30** g de fécula de ma
en ¼ de taza de agua • **1** ½ tazas de crema dulce
Decoración: **1** huevo, batido • **4** bolitas de pasta dulce, en láminas ovaladas •
azúcar • **4** cerezas en almíbar, partidas a la mitad • **70** g de ate de guayaba, en
• **70** g de ate de membrillo, en bastones
• Charola engrasada • Manga con duya rizada • Horno precalentado a 180 °C

1. Enharine la mesa y sus manos; estire la masa hasta formar una tira de 90 cm. Extiéndala con un rodillo hasta que tenga 3 mm de grosor aprox.

2. Enróllela en el rodillo y voltéela para verificar que se despegue. Barnice con un poco de huevo batido; esparza los cuadritos de ate y distribuya "los niños".

3. Enrolle poco a poco y selle. Aco
en la charola y dele forma hasta qu
puntas queden juntas; abra una, ba
huevo y ponga la otra adentro, pres

4. Barnice la rosca con huevo; en cada esquina, coloque la pasta dulce y espolvoréela con azúcar; decore con las cerezas y los bastones de ate.

5. Espolvoree el azúcar restante y hornee durante 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.

6. Hierva la leche, agregue el flan y
disolver, añada la fécula y deje herv
espese; vierta en una charola y refri
cuajar. Desmolde y bata hasta form

7. Bata la crema hasta formar picos, adicione el flan y mezcle en forma envolvente. Corte la rosca de manera horizontal.

8. Unte la base con una capa delgada de flan con crema. Llene la manga con éste y realice círculos encimados sobre el flan untado; coloque la tapa.

Sugerencia

Después de hornear, puede barnizar la superficie de la rosca con brillo para repostería.

Rellena con
FLAN DE COC

Rinde 2 roscas de 25 porciones cada una

• 1 receta de masa básica (vea la página 8) • 5 a 8 "niños" de pl
Relleno: **2** tazas de leche • **1** sobre de Flan D´Gari sabor coco
fécula de maíz disuelta en ¼ de taza de agua • **1** ½ tazas de cr
Decoración: **1** huevo, batido • 4 bolitas de pasta dulce, en lám
• ½ taza de azúcar • **2** cerezas en almíbar, cortadas a la mitad
de guayaba, en cuadritos • **70** g de ate de membrillo, en cuadr
• Charola engrasada • Manga con duya rizada • Horno precalen

1. Haga la rosca siguiendo las instrucciones de l
con flan de vainilla (sin el relleno de ate).
2. Prepare el relleno como lo indica dicha receta
mismo procedimiento para rellenarla con el flan
con crema.

Sugerencias

Vierta el flan en una charola de aluminio para que cuaje más rápido. **Bata** un poco la crema dulce antes de mezclarla con el flan para lograr una mejor consistencia.

Rellena con
FLAN DE CHOCOLA

Rinde 2 roscas de 25 porciones cada una

• 1 receta de masa básica (vea la página 8) • 5 a
de plástico
Relleno: **2** tazas de leche • **1** sobre de Flan D´G
chocolate • **30** g de fécula de maíz disuelta en ¼
agua • **1** ½ tazas de crema dulce
Decoración: **1** huevo, batido • **4** bolitas de past
láminas • ½ taza de azúcar • **2** cerezas en almíba
a la mitad • **70** g de acitrón, en bastones • **70** g
membrillo, en bastones • Charola engrasada • M
duya rizada • Horno precalentado a 180 °C

1. Realice la rosca siguiendo el procedimiento d
relleno con flan de vainilla (sin el relleno de ate)
2. Prepare el relleno como lo indica dicha receta
el mismo procedimiento para rellenarla con el fl
chocolate con crema.

Odisea®
Moldes de aluminio para gelatinas, repostería y utensilios domésticos

Rosca de ate

Rinde 12 a 15 porciones

- **30** g de levadura fresca
- **30** ml de agua tibia
- **5** huevos
- **15** g de mantequilla, derretida
- **175** g de mantequilla, suavizada
- **2** cucharadas de azúcar glas
- **375** g de harina de trigo
- **5** g de sal
- Plástico adherente
- **1** molde Odisea en forma de rosca, de 25 cm de diámetro, engrasado y enharinado
- Horno precalentado a 180 °C

Decoración:

- **3** "niños" de plástico
- **100** ml de brillo para repostería
- **2** cerezas en almíbar, cortadas a la mitad
- **200** g de ate de membrillo
- **200** g de ate de guayaba
- **3** cucharadas de azúcar blanca

1. Disuelva la levadura en el agua, reserve. Coloque los huevos en un recipiente y revuélvalos; agregue la levadura y mezcle.

2. Bata en la batidora ambas mantequillas hasta acremar y añada el azúcar glas. Adicione poco a poco la harina y la sal, bata hasta incorporar.

3. Vierta gradualmente el huevo co levadura y amase con el gancho de hasta que la masa se despegue del t

4. Una vez lista, voltéela sobre la mesa y amásela por 5 minutos, debe quedar suave, lisa y elástica.

5. Déjela reposar en un recipiente de plástico hasta que doble su volumen, cúbrala con el plástico.

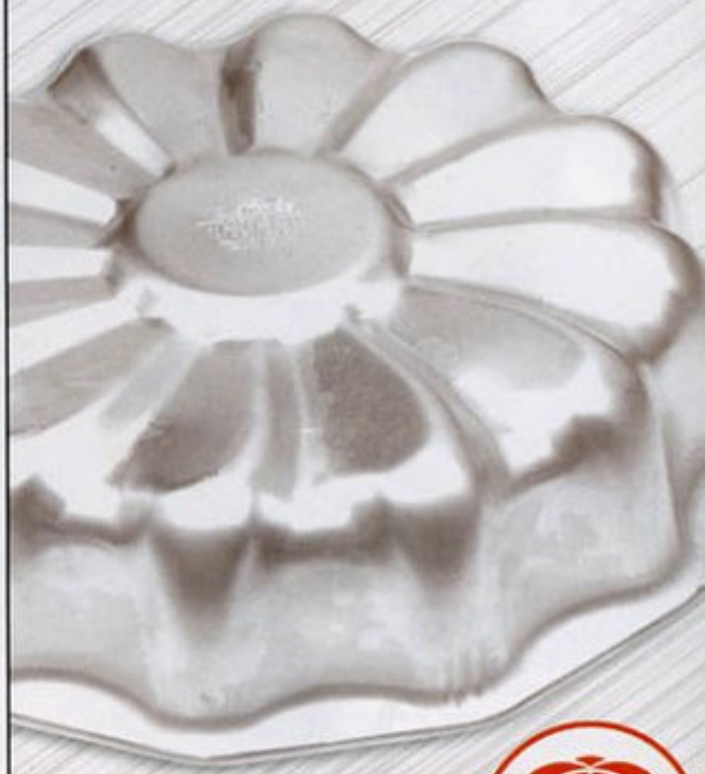
6. Distribuya la masa en el molde, emparéjela e introduzca los "niños", pellizcando la masa para que selle.

7. Tape con plástico y déjela reposar hasta que duplique su volumen. Hornee por 30 minutos o hasta que la superficie tenga un dorado claro; deje enfriar y desmolde.

8. Cubra con el brillo para repostería. Decore con tiras de ate, cerezas y azúcar; con el ate sobrante corte triángulos y decore la base.

Más que darle forma

Tenemos el molde perfecto para sus más dulces creac



Odise

Moldes de aluminio para repostería y utensilios do

Poniente Dos No. 102 Cd. Industrial, Celaya
www.odiseamoldes.com
E-mail: contacto@odiseamoldes.com
Tels./faxes: 01 800 466-6500
01(461) 611-5990, 611-5631 y 611-779

Rosca TRADICIONAL
CANAINPA

• **30** g de levadura fresca • **300** ml de leche • 1 kg de harina de trigo • **300** g de azúcar • **12** g de sal • **300** ml de huevo (6 piezas) • **400** g de mantequilla, suavizada • Extracto de vainilla, al gusto • Saborizante de naranja, opcional • **1** huevo, batido • Acitrón rojo y verde, en bastones • Naranja cristalizada, en tiras • Azúcar, la necesaria •Horno precalentado a 160 °C

Disuelva la levadura en ¼ de taza de leche, reserve. **Revuelva** los ingredientes secos, reserve. **Mezcle** la levadura con los huevos hasta incorporar. **Ponga** los polvos en el tazón de la batidora, agregue la levadura y comience a batir; añada la mantequilla, la vainilla y el saborizante, siga batiendo hasta que la masa se despegue del tazón o durante 30 minutos aprox.; pásela a un recipiente de plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen. **Forme** la rosca y junte las puntas, barnícela con el huevo, decórela con el acitrón, la naranja cristalizada y montoncitos de azúcar; deje reposar por una hora y hornee durante 45 minutos.

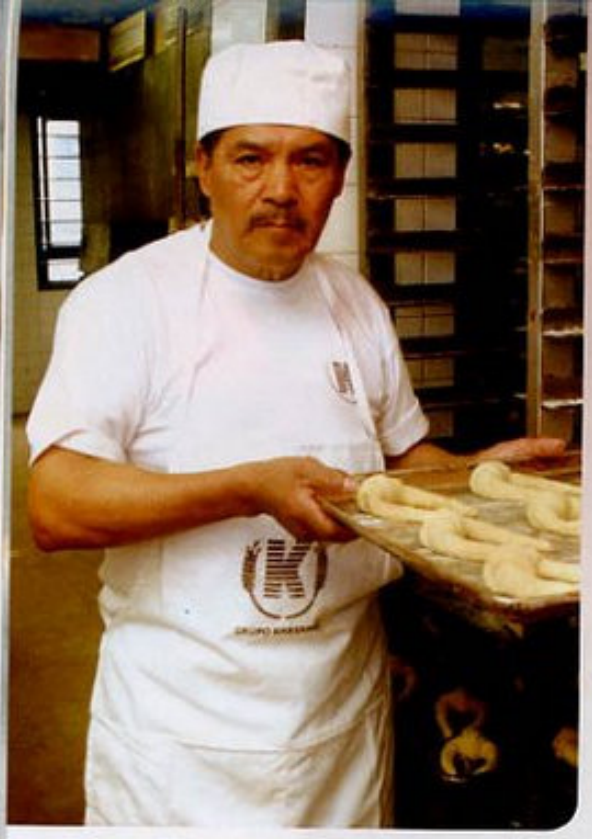
Nota: Si divide la masa para hacer dos roscas, de 500 a 600 g c/u, hornéelas a 180 °C durante 20 minutos.

Víctor G

Maestro biz

Con más de 40 años de experiencia en la panadería, es de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora d Inicia en el oficio desde los 6 años, ya que sus grande fueron su padre y abuelo. Él recuerda que, antes lugares, "no se usaban los niños en las roscas sino quien lo encontraba era el próximo e

La CANAINPA es una institución que desde 1945 re los industriales de la panificación en México, su final un organismo de representación y servicios que con desarrollo del sector, cuenta con más de 35,000



Rosca RELLENA

La Pilarica

• **500** g de harina de trigo • **20** g de levadura de cerveza • **60** ml de agua tibia
• **300** g de mantequilla, en trocitos • **4** huevos • **1** cucharadita de sal
• **7** cucharadas de azúcar • **1** copa de coñac • Horno precalentado a 200 °C
Decoración: • **1** huevo, batido • Frutas secas, acitrón y cerezas en almíbar, al gust
• Azúcar, la necesaria • Crema especial La Pilarica, la necesaria

En un recipiente hondo, hidrate 140 g de harina y la levadura con el agua tibia (reserve cucharadas); mezcle hasta formar una pasta ligera; rocíe el agua reservada y deje repos lugar tibio durante 30 minutos o hasta que doble su volumen. **Mezcle** la mantequilla huevos, reserve. **Haga** una fuente con la harina restante, en el centro, coloque la sal, el el coñac y la mantequilla con huevo; con sus manos, mezcle poco a poco hasta obtene masa uniforme y elástica, continúe amasando durante 15 minutos levantándola con las golpeándola contra la mesa, estará lista hasta que se sienta suave. **Agregue** la pasta de y mezcle hasta incorporar, forme una bola, póngala en un recipiente de plástico y déjel en un lugar tibio durante 5 horas o hasta que doble su volumen. **Póngala** en la mesa y de 5 a 6 minutos como se indicó antes y déjela reposar en un recipiente de plástico hast de nuevo doble su volumen. **Coloque** la masa en la mesa y golpéela con una cuchara madera, déjela enfriar. **Extiéndala** hasta formar una tira larga, forme la rosca y colóqu una charola untada con mantequilla, barnícela con el huevo y decórela con las frutas se acitrón, las cerezas y el azúcar. **Hornee** de 20 a 30 minutos y deje enfriar. **Corte** la ros mitad de manera horizontal, y rellénela con la crema especial.

Nota: **Esta** es una receta antigua, las cantidades aparecían en onzas y fueron convertidas en gramos, tomando como referencia que una onza equivale a 28.3 gramos.

Emiliano Sevilla

Maestro panadero

Desde joven se inicia en la panadería ya que su padre le enseña el oficio; llega a La Pilarica en 1976. Su gusto por la panadería ha hecho que se involucre con la tecnología y con nuevos ingredientes, para él la panadería tradicional fue su gran escuela "ya que realmente se aprendía y se comprendían los procesos".
La Pilarica es una panadería que inicia como un expendio pequeño de mantecadas de Astorga; en 1970 cambia de propietario e inicia el crecimiento y la variedad de pan, pasteles y gelatinas. Tiene Pan de Muerto los 365 días del año; sus especialidades son el pan de nata, el panqué de nuez y el bolillo con nopal. Está ubicada en la calle López 77 en el Centro Histórico.

Los MAESTROS panaderos

Rosca de

Rosca
TRADICIONAL
TRICO

• 1 kg de harina de trigo • 315 g de azúcar • 15 g de sal • 50 g de levadura fresca
• 350 g de margarina • 350 g de mantequilla • 750 ml de huevo (15 piezas aprox.)
Decoración: • 1 huevo, batido • Pasta dulce, la necesaria • 300 g de fruta cristalizada su
(acitrón, higo y cerezas) • Azúcar glas, la necesaria • Horno precalentado a 200 °C

Mezcle la harina con el azúcar y la sal; agregue la levadura y desmorónela finamente. **A** margarina y amase hasta incorporar; adicione la mantequilla y siga amasando hasta que una pasta suave; forme un hueco y vierta el huevo, mezcle poco a poco hasta que logre u elástica; póngala en un recipiente, tape con plástico adherente y déjela reposar hasta que su volumen. **Extienda** la masa para formar un cilindro de 80 cm de largo aprox. y form rosca redonda; una las puntas de manera que queden bien selladas. **Coloque** la rosca e charola engrasada y barnicela con el huevo, déjela reposar en un lugar tibio hasta que du su volumen. **Decórela** con montoncitos de pasta dulce y tiras de acitrón, rebanadas de cerezas, al final, espolvoree azúcar glas sobre la pasta dulce. **Hornee** de 30 a 40 minutos que esté firme al tacto y ligeramente dorada.

Nota: **Si** la desea con "niños", introdúzcalos al formar e de masa para que queden

Hugo Gutiérrez

Maestro panadero

A temprana edad aprendió el oficio gracias a su padre; ha perfeccionado sus técnicas y recetas através de la práctica y algunos cursos otorgados por TRICO, en donde tiene alrededor de 16 años de experiencia. Para él, la forma tradicional de hacer pan es pura y natural, ya que el pan industrializado limita al panadero. TRICO surge en 1980, y desde entonces, ofrece productos de calidad con exclusivas líneas de panadería, pastelería, rostisería, charcutería, abarrotes, vinos y licores, así como de repostería gourmet y delicatessen. Tiene tiendas ubicadas en Col. Del Valle, Av. Revolución, San Jerónimo y otras. Tel. (01 55) 3095-1500.